

Tortilla burrito



AGUNESU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tortilla	1 opakowanie
mięso mielone	0,5 kg
fasola czerwona z puszki	1 puszka
kukurydza w puszcze	1 puszka
pomidory krojone z puszki	1 puszka
czosnek	2 ząbki
tabasco	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	1 szt.
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę zeszklić na oleju
- KROK 2 Dodać mięso mielone i je podsmażyć. Dodać przeciśnięty czosnek i przyprawy oprócz tabasco.
- KROK 3 Dodać pomidory razem z zalewą, dusić.
- KROK 4 Na koniec dodać odsączoną fasolę i kukurydze. Dusić do miękkości. Przyprawić tabasco.
- KROK 5 Tortille podgrzać na patelni bądź w mikrofalówce. Dodać do niej farsz. Można podawać z ulubioną surówką.

